

GB

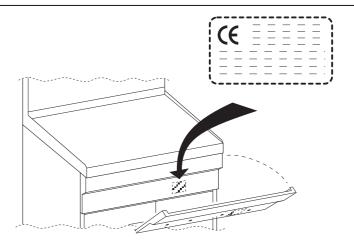


70	系列	型号.	FT7-4E
		型号.	FT7-6E
		型号.	FT7-8E
90	系列	型号.	FT9-4E
		型号.	FT9-6E
125	系列	型号.	FT9-8E
		型号.	FT12-9E
		型号.	PM12-9E

> 为了便于设备维修,请详细 阅读该手册的所有内容,并 将其放在安全可靠处。

请马上阅读一些警告提示!

重要提示 一些资料存放在控制面板内。



目录 页数
安装手册 2
重要提示 2
安装,配置2
装配,校准
接电,接地和等位连接
测试2
测试接电
测试额定热量
故障诊断2
设备不加热
设备温控失效
零件的更换2
加热管
温控限温器和安全限温器
使用和维护3
设备的使用
-安全措施 -开启和关闭设备
设备的保养维护
−清洁烧烤的区域−零部件清单
附录

安装手册

重要提示

设备的安装和维护及电源的转换必须符合当地的安全规范,并且 只能由厂商授权的经销商完成。

如果不按照这个规定执行, 厂家不承担任何责任。

设备的安装

配置

- 所有型号设备的连接规格尺寸和技术数据都在附表中列出。
- -设备必须安装在良好的通风环境下.
- -各台设备间的间距不得小于10cm。只有在设备之间都 配置绝缘或隔热装置后,此间距可适当缩小。
- ⁻设备安装后不能固定,必须能移动。

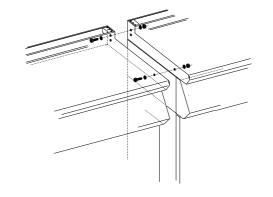
装配

- 小心的剥离机器表面的保护膜,注意不要留下粘帖的痕迹,如有部分胶水残留物须用适当的稀释溶剂清除。
- -通过调节活动支撑脚来调整机器的水平度。
- -在安裝40cm宽的设备时必须用厂家提供的法兰支撑脚固定在地面上。
- -关于悬臂的安装说明请参考相关的手册。

邻近设备的连接(图1)

- -调整邻近的设备高度至同一水平面。
- -在每个工作台的侧面都钻有装配孔,可以使设备连接 在一起。

图 1



接电

- -设备的工作电压标注在机器右侧的铭牌上。
- -确认设备的各路接线都准确的连接在主电源上。(参考技术数据表)
- -电缆线必须是柔性的,至少要满足H 07 RN-F的规格。
- -根据附在设备上的电路图将电缆线连接到设备的接线柱上。
- -接地线的长度要超出其他线,当电缆线被拖拽甚至拉断时 火线能先断开。
- -设备必须装有一个单级闸刀开关,接触行程至少3mm, 因此是一个高度灵敏的保护装置。最大的漏电量是1mA/Kw.

接地和等电位连接

- 设备必须接地,在设备内靠近接线板的位置有一个带有接地标志的必须连上地线。
- -设备应该用一个带有特殊标记的螺丝进行等电位连接。

测试

检查设备电力系统

- -打开机器电源,按照使用手册逐一检查机器的加热和控制设备,测试温度控制。
- 如果主限温器失效,机器内部的安全限温器会切断所有加热元件的电流。

检查额定热量的输入

- -在安装和维修机器的过程中必须检查设备的额定热量输入。
- -设备的额定热量输入参考值见技术数据
- 额定热量的输入值要和供电电压相匹配,具体标准参见表T1。

重要信息

如果实际电压和表T1中的标准不一致,马上关闭机器并和 当地的供电所联系。

故障诊断

加热管不加热

- -检查保险丝
- -主电源没连接好
- -供电电压太低或是设备的接线不正确
- -温控限温器故障
- -由于主温控限温器的故障,安全限温器切断电路

温度控制故障

- -温控限温器故障
- -加热管连接错误或烧毁(更换加热管)
- -电压过低或连线不正确

零部件的更换

重要提示:在修理和保养设备前,必须完全关闭设备的 电源;不要去触碰一些不了解的部件。

内箱加热管-打开控制面板和烹饪台,拆下部件并更换。

烹饪台温控限温器和安全限温器

- -打开控制面板,拆下部件并更换。
- -插上本体复位。

设备的使用维护手册

警告

机器表面高温,小心烫伤!

重要提示:如果水箱没水时不要开启设备(随时监测水位)设备只能在专业厨房内使用,必须是专业厨师才能操作.设备只能用来烹饪食物.用作其它用途都是不合理的。

在任何情况下不要将蒸煮锅,平底锅,煎锅放置在烹饪区域加热或烹调食物。

只有经过厂家授权的安装商才能对设备进行安装,以及 一些电源的转换。

如果设备停止工作了,立即关闭主电源,同时注意逸出的蒸汽。

不要接触任何未知的部件。

设备的维修必须由原厂授权的维修商进行, 所更换的 零部件都要从原厂订购。

如不遵守以上规定,厂商不承担任何责任。

仔细阅读相关手册,并妥善保存以便日后查询。

首次使用设备前,必须彻底的清洁所有的烤架,烤盘等

安全装置

设备带有安全限温器, 当发生异常运转时, 能迅速切断 加热管的工作。

如果要对设备还原,拧下前面板的螺丝,用螺丝刀的头通过小孔按限温器的复位开关。如果机器不能加热,则立即拔下电源,和维修商联系。

(在型号为 FT-4E, FT-6E 设备上小孔在设备底部).

使用

只要将旋钮调至指定的设置,即可对烹饪区域加热 (指示灯亮)。

开启设备

0 关闭

50-300¡C 工作温度

关闭设备

- 将调节旋钮调至"0",即可使加热管停止工作(指示灯灭)

设备的保养

重要点:

- 不要用高压水枪来清洗设备.
- 在清洗设备前, 拔去机器的电源插头.
- 确认所有的水管中没有任何含铁的杂质,如果这些杂质积存在水箱底部会引起腐蚀。
- 每天要用清水结合纯净的清洗剂和中和剂来清洗设备

清洗完后要烘干内部。

- 千万不要用钢丝绒和含有氯的物质去清洁金属表面。
- 不要用含腐蚀性的物质清洁设备底下的地面。
- 设备长期不用要拔去电源,彻底清洁机器。
- 设备应该由专业的维修人员点检,一年至少两次。 建议和专业维修商签订机器保养协议。

零件清单

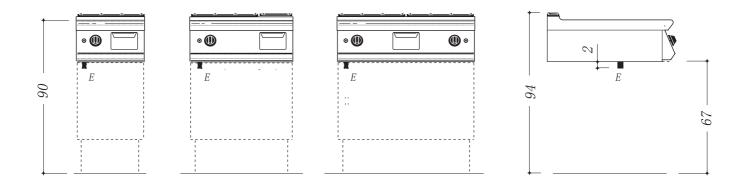
- 工作台加热管
- 工作台
- 温控限温器
- 安全限温器
- 温控旋钮
- 指示灯

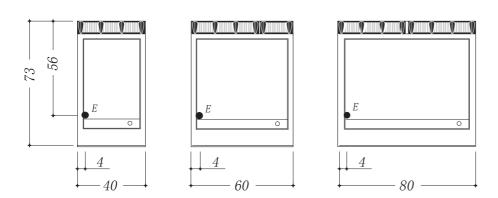
70系列

型号. FT7-4E, FT7-6E, FT7-8E

安装图

- 单位 cm





要点

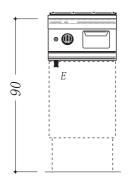
E-电缆消除应力

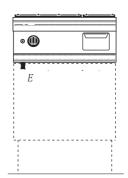
90系列

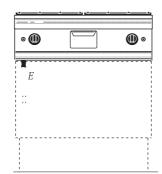
型号 FT9-4E, FT9-6E, FT9-8E.

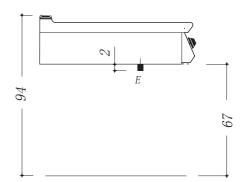
安装图

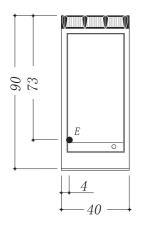
- 单位 cm

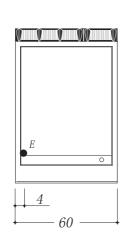


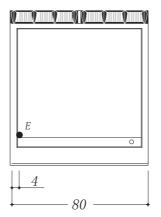












注释

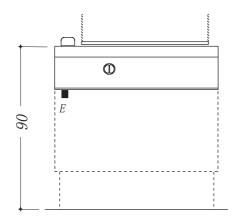
E- 电缆应力消除

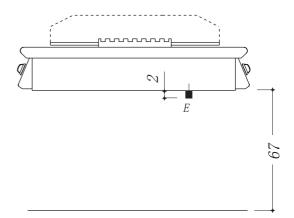
125系列

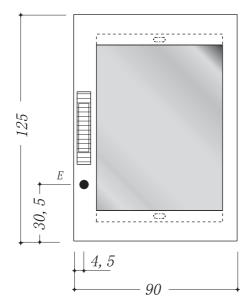
型号 FT12-9E, PM12-9E.

安装图

- 单位 cm







注释

E- 电缆应力消除

技术数据

T1								
型牙	<u></u>	KW *	V	А	H 07 RN-F	Ø MIN MAX mm		
FT7-4EL FT7-4ER	FT7-4ELC FT7-4ERC	4,8	3NAC 400V	6,9	5 x 1	9 Ö 14		
FT7-6EL FT7-6EM FT7-6ER	FT7-6ELC FT7-6EMC FT7-6ERC	6,6	3NAC 400V	9,5	5 x 1	9 Ö 14		
FT7-8EL FT7-8EM FT7-8ER	FT7-8ELC FT7-8EMC FT7-8ERC	9,6	3NAC 400V	13,9	5 x 1,5	12 Ö 18		
FT9-4EL FT9-4ER	FT9-4ELC FT9-4ERC	6,6	3NAC 400V	9,5	5 x 1	9 Ö 14		
FT9-6EL FT9-6EM FT9-6ER	FT9-6ELC FT9-6EMC FT9-6ERC	9,9	3NAC 400V	14,3	5 x 1	9 Ö 14		
FT9-8EL FT9-8EM FT9-8ER	FT9-8ELC FT9-8EMC FT9-8ERC	13,2	3NAC 400V	19	5 x 2,5	12 Ö 18		
FT12-9ELC FT12-9EM PM12-9E	FT9-8ELC FT9-8EMC FT9-8ERC	19,2	3NAC 400V	27,7	5 x 4	12 Ö 18		

总功率*-